



412246S-2022



汝南县巨龙食品厂企业标准

Q/RJS 0001S-2022

调味面制品

2022-08-15 发布

2022-08-15 实施

汝南县巨龙食品厂 发布

前 言

本标准由汝南县巨龙食品厂提出。

本标准由南县巨龙食品厂和三门峡市乡村振兴科技服务中心共同起草。

本标准主要起草人：赵玉龙、黄文遂。

本标准自发布实施日起替代 Q/RJS 0001S-2019(备案号：412555S-2019)。

H N

Q B

调味面制品

1 范围

本标准规定了调味面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，辅以谷物杂粮粉（大米粉、黑米粉、小米粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、玉米粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、味精、5'-呈味核苷酸二钠、单, 双甘油脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、辣椒红、姜黄、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、甘油（丙三醇）、乳酸钠（溶液）、食用葡萄糖、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）、乳酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸或其钠盐（作抗氧化剂使用）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单, 双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）中的几种，经调粉、挤压膨化、成型，加入大豆油、菜籽油、辣椒红油（植物油、辣椒、辣椒红）、特丁基对苯二酚、茶多酚、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉】、橘皮（陈皮）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠或味精、酵母抽提物、辣椒红、姜黄、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、芝麻、食用香精（肉味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、烧烤风味香精、香辛型香精中的一种或几种）、辣椒油、花椒油、大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、生姜油、小茴香油、孜然油、香叶油、乙基麦芽酚中的多种进行调味、包装加工而成的即食调味面制品。

根据所用原辅料不同，可分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.9 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.10 蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.11 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.12姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.13姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.14红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.15红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.16甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.17乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.18食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.20葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.21环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.22三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.23N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.24乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.25柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.26D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.27D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.30复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.31大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.32菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.33辣椒红油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.34特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.35茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.36香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.37橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.38谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.39酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.40食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.42辣椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.43大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.44八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。

- 2.1.45 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.46 生姜油、小茴香油、孜然油、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.47 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	具有该产品应有的性状，有韧性，无霉变	从样品中随机取出适量，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味与气味，无酸败，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 24.0	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≤ 25.0	GB 5009.6
氯化物 (以 Cl ⁻ 计), %	≤ 4.0	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^a 姜黄素, g/kg	≤ 0.5	SN/T 4890
^a 茶多酚 (以油脂中儿茶素计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3848
^a 环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 1.6	GB 5009.97
^a 纽甜, g/kg	≤ 0.06	GB 5009.247
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.6	GB 22255
^a 特丁基对苯二酚 (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
^b 磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注 2: a 仅适用于添加该食品添加剂的产品; b 仅适用于添加磷酸盐的产品。

注 3：同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789. 15

注：a样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，辅以谷物杂粮粉（大米粉、黑米粉、小米粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、玉米粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、味精、5'-呈味核苷酸二钠、单,双甘油脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、辣椒红、姜黄、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、甘油（丙三醇）、乳酸钠（溶液）、食用葡萄糖、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）、乳酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸或其钠盐（作抗氧化剂使用）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单,双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）中的几种，经调粉、挤压膨化、成型，加入大豆油、菜籽油、辣椒红油（植物油、辣椒、辣椒红）、特丁基对苯二酚、茶多酚、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉】、橘皮（陈皮）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠或味精、酵母抽提物、辣椒红、姜黄、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、芝麻、食用香精（肉味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、烧烤风味香精、香辛型香精中的一种或几种）、辣椒油、花椒油、大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、生姜油、小茴香油、孜然油、香叶油、乙基麦芽酚中的多种进行调味、包装加工而成的即食调味面制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汝南县巨龙食品厂